**prìomh bhiadh le pasta eaconamas dachaigh**

**Spaghetti Carbonara**

**Stuthan**

 anart

 siosar

 sliseag

 sgian mhòr gheur

 pana mòr

 forca

 sìoltachan

 bòrd-gearraidh

 2 thruinnsear mhòr

 sàsar

 siuga

 pana fraighigidh

 spàin bheag

 spàin fhiodha

 clàr-poite

50ml uachdar singilte

50g spaghetti

2 shlis hama shrìocach

10g margarain

1 spàin bheag càise

parmesan

½ spàin bheag salainn

peirsill

**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Dè nì mi?**

**1**. Cruinnich na h-uidheaman agus cuir air a’ chlàr-obrach iad.

**2.** Lìon am pana gu leth le uisge fuar agus goil e.

**3.** Cruinnich stuthan agus uidheaman: uachdar, spaghetti, salann, hama, margarain,

càise, peirsill, siuga, truinnsear mòr, truinnsear meadhanach agus sàsar.

**4.** Nuair a ghoileas an t-uisge, cuir ann an spaghetti agus an salann. Goil gu socair,

gun cheann air a’ phana, airson 10-12 mionaidean.

**5.** Sìolaidh an spaghetti. Sgol am pana le uisge fuar.

**6.** Geàrr a’ hama ann am pìosan beaga. Fraidhig i gus am bi i brisg agus òr-ruadh.

**7.** Nigh agus geàrr am peirsill gu mìn.

**8.**  Cuir an spaghetti, a’ hama agus an t-uachdar dhan phana.

**9.**  Teasaich a-rithist gu socair airson beagan mhionaidean.

**10.** Crath am parmesan agus am peirsill air uachdar.

**11.**  Tog e.